

# CAFÉ MARLIACEA

-- Déjeunez parmi les nénuphars --

## Entrées

Terrine estivale au chèvre frais et fines herbes. 7€

Assiette de charcuterie artisanale du Temple-sur-Lot, servie avec beurre et cornichons. 8€

Salade verte aux noix caramélisées et tranches fines de pommes avec vinaigrette balsamique. 7€

Foie gras local servi avec ses toasts, sel de Guérande et chutney. 11,50€

Œuf mollet frit aux champignons et orties sauvages. 7€

## Pour les têtards (moins de 12 ans) :

Aiguillettes de poulet panées, frites maison. 7€

Fish & chips (cabillaud pané). 7€

Steak haché avec frites maison. 7€

Boisson : Sirop au choix, 2€

Dessert : Crêpe - sucre, miel, Nutella, 3€

Cornetto - chocolat, vanille, fraise, batônnnet Kinder 2,50€

Bâtonnet glacé - Menthe, orange, cerise, citron ou coca, 2€

## Plats

Parmentier de confit de canard – Confit de canard local sauté aux oignons et délicatement parfumé à la liqueur de kumquat de Corfou, puis couvert de pomme de terre purée et cuit au four, servi avec salade. 14,50€

Le Bonseigneur - Entrecôte grillé (200g) servi avec du beurre du Temple-sur-Lot aux herbes, frites maison ou salade. 15€

Salade Lot-et-Garonnaise - Salade copieuse garnie de gésiers confits, foie gras, pruneaux-bacon, fromage Fleuron du Temple-sur-Lot, tomates cerises, et petits oignons grillés. 14,50€

Salade Latour-Marliac - Trois petits chèvres rôtis sur leurs toasts, tomates cerises, cerneaux de noix et pruneaux d'Agen, servi avec balsamique vinaigrette au miel et garni de pétales de nénuphars. 13,50€

Poulet Jean de la Marsalle - Blanc de Poulet fermier frit, servi avec une sauce de Marsala, beurre et sauge, frites maison ou salade de côté. 14,50€

La Baronesse Orczy - Caille rôtie (200g), avec farce maison à base de chaire de saucisse, riz, pruneaux d'Agen, orties sauvages et pignons de pin, assaisonné d'ouzo, citron et romarin, servi avec pommes de terre rôtis et salade verte. 16,50€

Burger Godefroy Leboeuf - Steak haché à l'américaine avec du fromage Fleuron du Temple-sur-Lot fondu, poitrine fumé, oignons frits. Laitue, tomate et pickles de côté, servi avec frites maison ou salade. 15€

Poké Bowl - Assiette composée de légumes de saison, tofu grillé, riz complet, et sauce Terriyaki fait maison avec gingembre, mirin et saké. Plat végan. 13,50€

Portion de frites maison. 4€

## Fromages

Assiette de fromage de la fromagerie de Broc au Temple-sur-Lot. 6,50€

## Desserts Faits Maison

Gâteau Washburn – Notre gâteau aux carottes, recette de Nouvelle Angleterre, 5,50€

Crème brûlée, 5,50€

Mousse au chocolat, 5,50€

Café Gourmand

Assortiments de nos desserts maison + espresso, 8,50€

Glace artisanale

De chez Benoît de la Lune ® - parfums au choix : 1 boule 2€, 2 boules 4€, 3 boules, 6€

## À boire

### *Bières*

Heineken, 33cl ...5€  
Pression/Draft, 25 cl ...4€  
Red IPA NZ 6%\*, 33 cl ...6,50€  
Blanche 5%\*, 33 cl ...6€  
Blonde 6%\*, 33 cl ...6€  
Ambrée 6%, 33cl ...6€  
Panaché ...4,50€

\* Brasserie 4.7 47310 Brax

### *Apéritifs*

Kir ... 5€ (*violette/mûre/pêche/cassis/chataigne*)  
Martini *blanc/rose/rouge*... 5€  
Rosé Pamplemousse ... 5€  
Pastis (Ricard) ... 5€  
Ouzo (Plomari) ... 5€  
Whisky (J&B) ... 6€  
Gin (Gordon's) ... 6€  
Long drink (alcool+soda/jus) ... 7€  
Apérol Spritz ... 8€

### *Digestifs*

Calvados ... 6€  
Armagnac ... 6€  
Poire Williams ... 6€  
Prune...6€

### *Boissons chaudes*

Espresso ... 1,50€  
Noisette ... 1,50€  
Café allongé ... 2,50€  
Cappuccino ... 3,50€  
Café crème...3,00€  
Café au lait ... 3,50€  
Chocolat chaud... 3,50€  
Thé au Lotus ... 3€  
Tisane ... 2,50€  
Earl Grey ... 2,50€

### *Boissons fraîches*

Jus d'oranges pressées frais... 5€  
Jus de pomme des vergers du Temple-sur-Lot ... le verre 4€  
Jus de citrons pressés frais... 6€  
Coca, Coca Light, Sprite, Orangina, Ice Tea, Perrier, Schweppes, Jus de fruits, bière sans alcool ... 4 €  
Pur jus de raisin pasteurisé ... 5€  
Smoothies ... 6,50€  
Milkshakes ... 7€

Sirop 2,50€ / Diabolo 3,50€ (*citron, pêche, fraise, grenadine, pamplemousse, menthe*)

Evian (0,50L) ... 4€ (1L) ... 7€  
San Pellegrino (0,5L) ... 4€ (1L) ... 7€  
Café Freddo (cappuccino glacé) ... 4€  
Thé au Lotus glacé ... 4€

*Notre sélection de vins rouges*

Domaine Lou Gaillot, certifié AB Bio, le verre ... 5€, pichet 50cl 12€  
Petit Berticot ... 14€  
Château Terre Vieille Pécharmant ... 29,50€  
Le vin Noir AOC Brulhois ... 21€  
Le Baron d'Ardeuil Buzet ... 16€  
Domaine Lou Gaillot La Reserve Agenais 2015 ... 16€

*Notre sélection de vins blancs*

Petit Berticot, le verre ... 5€, pichet 50cl 12€  
Petit Baron Buzet ... 16€  
Jurançon Les Amours de la Reine ... 19€

*Notre sélection de vins rosés*

Domaine Lou Gaillot, certifié AB Bio, le verre ... 5€, pichet 50cl 12€  
Château Latour-Martillac 2016 Terre de Graves Bordeaux ... 24€  
Petit Berticot 2020  
Duras ... 14€  
Grain d'amour Brulhois ... 16€  
Cuvée Golfe de St Tropez 2020 Côte de Provence ... 17€  
Domaine Lou Gaillot Rosé Tendre demi-sec 2019 ... 14€

*Mousseux*

Champagne A. Bergère Réserve Brut ... 49€  
Prosecco Cornèr Treviso ... 19€